

O USO DA ESTRATÉGIA DE TREINAMENTO COM MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMO FERRAMENTA DE QUALIDADE NO CONTEXTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Mariana Gasparini Lauro¹, Mariana Gonzalez Bolonha², Renata Gati Dala Bernardina³.

¹Graduado em Nutrição – UNESC; ²Graduando em Nutrição – UNESC; ³Nutricionista, D.ra, Professor do curso de Nutrição – UNESC/ marianagasparini.37@gmail.com, marianagbolonha@hotmail.com, rgdbernardina@unesc.br

INTRODUÇÃO

A manipulação e consequente produção de um alimento seguro para consumo pode ser afetada, dentre outros, pela forma de armazenamento, produção e, em grande parte, pelos indivíduos responsáveis por produzir os chamados manipuladores de alimentos. Conhecimentos errôneos e práticas inadequadas destes manipuladores podem ser responsáveis por contaminar os alimentos durante o processo de manipulação e, assim, levar a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) ao consumidor, conferindo perigo à saúde do mesmo (COELHO; ANDRADE; MOURA, 2021). Sendo assim, o uso de treinamentos se enquadra como uma possibilidade de ferramenta para avaliar a percepção de risco, conhecimentos e boas práticas deste público alvo acerca da manipulação de alimentos, a fim de que se confirme ser uma estratégia eficaz ou não para adoção de práticas adequadas e seguras.

OBJETIVO

Avaliar a eficácia de treinamentos como estratégia para adoção de boas práticas por parte dos manipuladores, conferindo qualidade no contexto de segurança dos alimentos.

METODOLOGIA

O estudo foi dividido em dois momento. No primeiro momento foi aplicada uma lista de verificação para avaliação das boas práticas de manipulação e um questionário estruturado baseado na RDC 216/2004 para avaliação de conhecimento e percepção dos manipuladores. Todos os instrumentos eram autoprojetados. Após a primeira aplicação dos instrumentos, foi disponibilizado aos participantes um programa de treinamento por meio de vídeos gravados e, após duas semanas do treinamento, a lista de verificação e o questionário foram novamente enviados aos manipuladores para respostas. As boas práticas foram classificadas conforme requisitos da RDC ANVISA 275/2002 em “bom”, “regular” ou “ruim”. O conhecimento foi classificado como “suficiente”, “regular” ou “insuficiente”. A percepção de risco foi classificada como alta percepção de risco, média percepção de risco e baixa percepção de risco. Todas as atividades foram controladas e gerenciadas através de lista de verificação e controle.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O público da pesquisa consistiu em 33 manipuladores de alimentos participantes maiores de 16 anos e residentes do município de Colatina/ES. Dentro deste público, 63,6% (n=21) classificaram-se como “bom” em relação às boas práticas de manipulação no primeiro momento da pesquisa, e, após o treinamento, 78,8% (n=26) destes manipuladores obtiveram a mesma classificação. Um ponto específico foi o aumento de adequação em relação ao armazenamento de lixo e resíduos fora do ambiente de manipulação e preparo de alimentos, atingindo 100% (n=33) dos manipuladores em conformidade após aplicação do treinamento, enquanto que, no primeiro momento, não havia essa totalidade. Trata-se de um requisito higiênico-sanitário estabelecido pela ANVISA através do regulamento técnico RDC 216/2004, mostrando um aumento significativo

nesta diretriz, já sugerindo a importância e eficácia dos treinamentos nesse contexto.

O questionário de conhecimentos mostrou 48,5% (n=16) dos manipuladores com conhecimento classificado como “suficiente” no primeiro momento da pesquisa, enquanto que, após o treinamento, 63,6% (n=21) dos manipuladores apresentaram a mesma classificação em relação a questões sobre o processo de produção e manipulação de alimentos (Figura 1).

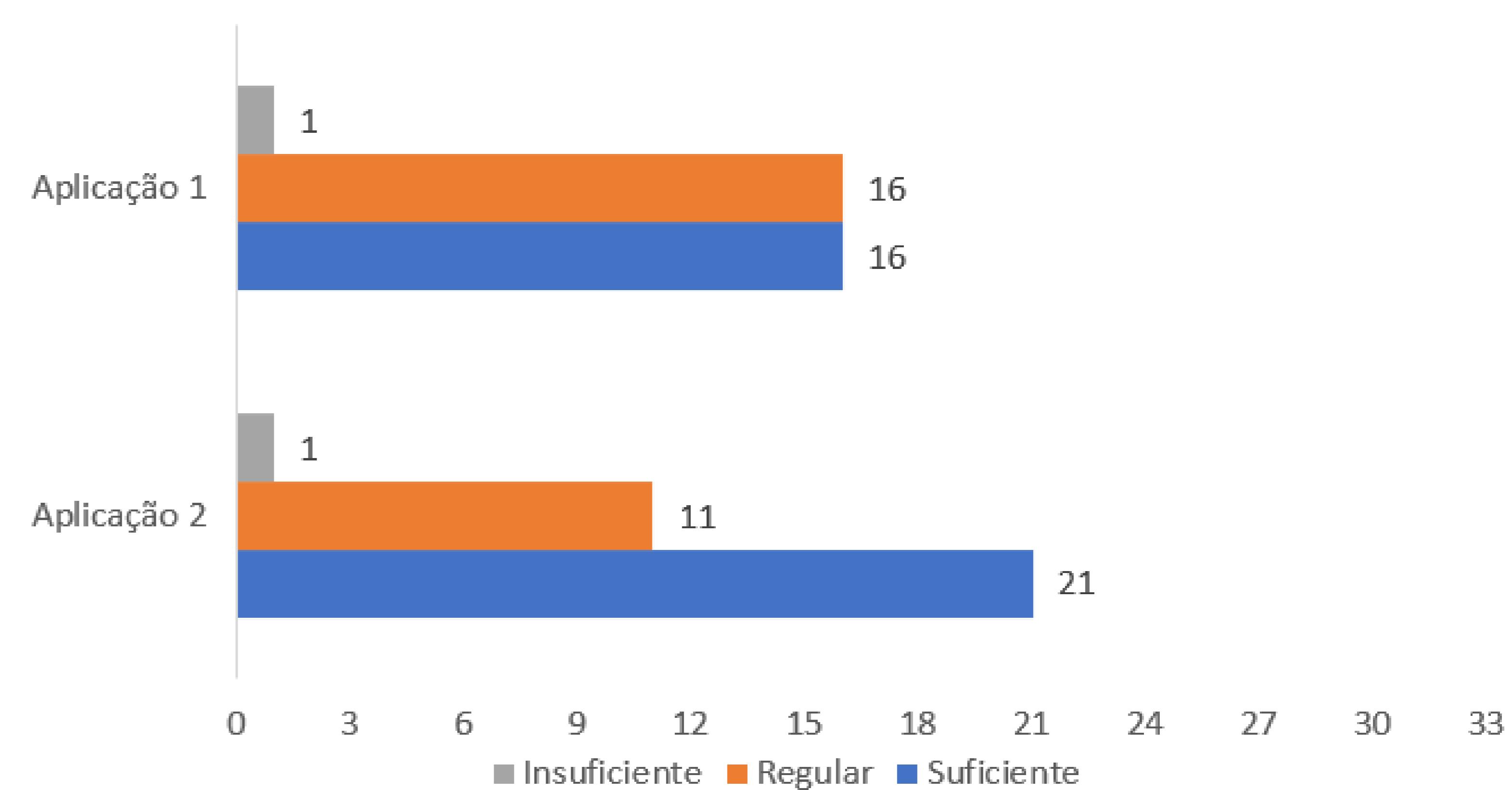


Figura 1 - Classificação geral das respostas dos manipuladores de alimentos em relação ao conhecimento do conteúdo das questões no primeiro e segundo momento de aplicação do questionário de “Conhecimento dos manipuladores de alimentos referente ao risco de contaminação e segurança alimentar”.

Em relação à percepção de risco, 21,2% (n=7) dos manipuladores de alimentos participantes do estudo apresentaram baixa percepção de risco, enquanto que, após o treinamento, 18,2% (n=6) apresentaram mesma classificação, mostrando redução na irregularidade.

CONCLUSÃO

Concluiu-se que o treinamento mostrou ser uma ferramenta eficaz ao instruir e ensinar manipuladores de alimentos a adquirirem boas práticas, bem como conhecimentos adequados e percepção de risco suficiente acerca da manipulação correta dos alimentos, a fim de evitar prejuízos à saúde do consumidor.

AGRADECIMENTOS

Agradecimento ao Programa de Iniciação Científica do Centro Universitário do Espírito Santo – UNESC.

REFERÊNCIAS

- COELHO, R. H. et al. *Food contamination and its predisposing factors: an integrative review*. Brazilian Journal of Health Review, 2021.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. *Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.